



TORINO DE LA PECORA NERA

ed. 2021

le tavole, le pause golose e la spesa di qualità

Numero pagine: **176 a 2 colori, 16 a 4 colori**

Prezzo: **14,90 euro**

Tiratura minima: **8.000 copie**

Dimensioni: **cm 14,0 x 19,0**

Curatori: **Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo**

Uscita: **Novembre 2020**

Cod. ISBN: **978-88-89815-88-5**



Cos'è

Uno strumento unico che permette all'appassionato di orientarsi nella vastissima offerta enogastronomica cittadina. Questa guida è suddivisa in tre sezioni dedicate al mangiar fuori tradizionale (ristoranti, trattorie, bistrot, pizzerie, etnici), alle pause golose (caffetterie, gelaterie, hamburgerie, ecc.) e alla spesa di qualità (ben 14 le tipologie di botteghe censite). Novità di quest'anno l'introduzione di una sezione dedicata al delivery. A caratterizzarla un approccio radicale all'attività di recensione, realizzata in totale anonimato e senza conflitti di interesse per poter dare al lettore una fotografia veritiera dell'offerta cittadina, in un momento storico in cui l'eccesso di informazioni gratuitamente fruibili rende davvero difficile l'individuazione del posto giusto. Le schede sono scritte da un gruppo di ispettori opportunamente formati soggetti ad un'attività di coordinamento da parte dei curatori che assicura un'omogeneità di giudizio. In definitiva una Guida nel vero senso del termine.

A chi è rivolta

A coloro che hanno un approccio curioso al cibo, che sono attenti alla qualità di ciò che mangiano e vogliono essere consigliati su dove mangiare e dove fare la spesa. Un target in continua crescita, vista l'attenzione che sta catalizzando il mondo del food, che non si accontenta delle recensioni prodotte da altri utenti, ma vuole un punto di vista professionale e indipendente. Oltre che dagli appassionati, questa guida sarà letta in modo capillare dagli operatori di settore, curiosi di verificare come è stato valutato il proprio locale, in caso di inserimento, o come si sta muovendo la concorrenza.

Cosa ha di particolare

Per facilitare l'individuazione del locale giusto, la guida è stata suddivisa in 3 macro sezioni. Nella prima trovano spazio luoghi in cui mangiare a pranzo o a cena suddivisi in 7 tipologie: ristoranti gourmet, neo-bistrot, tradizionali, enoteche con cucina, trattorie, pizzerie ed etnici. La seconda sezione, dedicata alle pause golose, è invece organizzata in 7 fasce orarie - colazione, pranzo, merenda, aperitivo, cena, fino a tardi e a tutte le ore -, mentre l'ultima, pensata per suggerire una spesa di qualità fuori dalla GDO consta di ben 14 categorie: enoteche, birroteche, gastronomie, panifici, pasticci, macellerie, pescherie, formaggerie, pasticcerie, cioccolaterie, teerie, torrefazioni, utensilerie e negozi bio&equo.